ANNO II. — N.° 77. Mercordì 27 Settembre 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato*. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — La spedizione non si fa a chi *non antecipa* l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

DEL LATTE, DEL BUTIRRO E DEL FORMAGGIO.

Della preparazione del burro.

(continuazione, vedi n. 76)

Il burro ottenuto dalla crema dolce, prima che il latte abbia avuto il tempo di rappigliarsi, è molto più delicato, e meglio si conserva, è spoglio affatto di particelle caseose, e quella muffa leggera che vedesi sulla crema quando si lascia quagliare il latte, non ha il tempo da formarsi. *)

La crema levata d'in sul latte quagliato può essere immediatamente battuta; ma se fu levata quando il latte era tuttavia dolce, bisogna aspettare da 12 a 18 ore prima di versarla nella zangola, perocchè bisogna dar tempo all'acido lattico di svilupparsi nella crema, essendochè senza la presenza di quell'acido non si ottiene mai una perfetta separazione del burro dal latte di burro. La causa di questo fatto non è stata ancora spiegata in modo soddisfacente; ma il fatto è avverato positivamente dalla pratica. Essendosi poi nella necessità di fare butirro colla crema dolce, bisogna aggiungere nella zangola del siero nella proporzione del 12 per 100 circa.

La temperatura della crema è una condizione importante per la buona fabbricazione del burro. Se è troppo bassa, le bolle del burro sono come rappigliate, e non si uniscono. Nell'inverno la temperatura più favorevole è di 22° centigr., ed il mezzo più facile ad ottenerla si è di aggiungere alla crema dell'acqua calda. (La zangola, prima di versarci la crema, vuol'essere scaldata e sciacquata con acqua calda). Molte esperienze ci hanno fatto riconoscere essere questo grado il più conveniente, e battendo 40 o 50 chilogrammi di burro per volta, l'otteniamo in 40 o 50 minuti. Nella state, al contrario, la temperatura dev'essere abbassata al 16°. Ordinariamente si cerca di ottenerla coll'acqua fredda; ma il mezzo più certo si è il ghiaccio, che si getta nella crema a pezzi.

L'esperienza fa conoscere in breve tempo quale quantità di ghiaccio sia necessaria. È inutile di dire, che a fare il burro ne' giorni caldi bisogna profittare delle ore più fresche della giornata, del mattino e della sera. Nella primavera e nell'autunno la crema è nella temperatura opportuna per essere battuta.

La zangola non influisce sensibilmente nella quantità nè nella qualità del burro. Nel farne la scelta bisogna considerarne la consistenza necessaria a metterla in movimento, e vedere che torni facile il metterla perfettamente in ogni sua parte. Se non vi si trova quest'ultima condizione, la più importante di tutte, bisogna rigettarla. Prima di servirsene bisogna sciacquarla, l'inverno coll'acqua calda, e la state coll'acqua fredda.

Alla manipolazione del butirro, come sia estratto dalla zangola, generalmente non si dà la debita importanza. Per aver butirro di durata bisogna che il latte di burro ne sia estratto perfettamente, ed acciocchè conservi la sua fragranza non si deve manipolarlo nell'acqua, come generalmente fanno. Ne' paesi dove la fabbricazione del burro è meglio intesa, lo si manipola con una cazzuola di legno; noi però crediamo che ad una mano esercitata non si possa sostituire istromento veruno. Ecco il procedimento che noi raccomandiamo, qualora si voglia ottenere butirro da tavola il più fino, il più delicato.

Il burro tratto dalla zangola viene posto sopra un largo tagliere, ovvero in una madia a quest'uso destinata, secondo la maggiore o minore quantità. La persona che dee manipolarlo, lavatesi perfettamente le mani, le immerge in acqua calda al maggior segno che sopportare possa, e poi nell'acqua fredda. Con questa precauzione il burro non s'attacca alle mani. Si fa allora a premerlo fra le mani, a guisa di palle, e ciò tanto lungamente e fortemente quanto è necessario, cioè finchè non ne esce più latte, e pare asciutto. Indi lava il tagliere con acqua fredda, avendo cura che quest'acqua non tocchi il butirro. Stende il burro sul tagliere, sparge suvvi del sale bianco, asciutto, tritato finissimo, nella proporzione d'un pugno di sale per ogni 10 chilogrammi di burro. Impasta il burro nuovamente a piccole porzioni, finchè il sale siavi perfettamente mesciuto. Lo riduce poi in ruotoli o pezzi di forma cilindrica, lasciandolo così da 8 a 12 ore sul tagliere o sopra un'asse piallata e perfettamente netta, in luogo dove l'aria sia temperata, asciutta e pura. Quel tempo è necessario, acciocchè il sale possa sciogliersi ed assimilarsi il latte di burro che la pressione delle mani non potè far uscire. Dipoi impasta nuovamente il burro, come precedentemente, manipolandolo finchè tutte le piccole bolle d'aria, tutte le gocciolette di liquido prodotte dall'azione del sale sieno affatto scomparse, e il burro formi una massa fina, tenera e perfettamente omogenea. Bisogna saper cogliere il momento in cui la manipolazione dee cessare, perciocchè se la si prolungasse, il burro diventerebbe molle, scolante, e più non soddisfarebbe nè al gusto, nè alla vista.

Così procedendo, si otterrà butirro purissimo, delicatissimo, di gradevolissimo sapore, perfetto così per la tavola, come per lungamente serbarlo, e si conoscerà quanto è superiore a quello che lavano ripetutamente e manipolano colla cazzuola.

Se s'ha da vendere il burro al minuto, gli si dà colla cazzuola la forma ed il peso che si crede; se all'ingrosso, lo si rduce in pani, e lo si mette in barili.

Volendo conservarlo, dopo la manipolazione già descritta, lo si stende di nuovo, per incorporarvi altro sale, circa un terzo della già adoperata quantità, e lo si mette dipoi in vasi di terra o in dogli, premendolo fortemente, sicchè non resti alcun vuoto. Prima del butirro si mette uno strato di sale nel fondo del vaso, e se ne mette anche sulla superficie del butirro, quando il vaso è pieno; si cuopre il vaso e lo si serba in luogo quanto più fresco e più asciutto è possibile. I vasi o dogli devonsi empire in una sol volta. Se al burro si aggiungerà un po' di zucchero in polvere, oltre al sale, contribuirà alla sua conservazione, mentre lo rende più gradevole al gusto.

Per colorare il burro si adopera il sugo di carotte, il sugo estratto dal fiorrancio, il zaffarano ed il *rocù*. Dicono che il sugo delle carotte nuoccia alla conservazione del burro. Il *rocù*, in tedesco *orlean*, sostanza estratta dai grani d'un albero che cresce nelle Indie occidentali e nell'America, viene generalmente adoperato in Olanda e nell'Holstein. Lo si considera quale sostanza affatto innocente, e dispiace solo che dia al burro un colore rossiccio.

(continua)

F. VILLEROY

---

*) Nonnostante l'evidenza di questi risultati, le massaje ricusano di adottare i vasi larghi e poco profondi e di levare la crema finchè il latte è ancora dolce. Abbisognano, dicon elle, di latte quagliato per la loro famiglia. Ma la grande ragione si è che i vasi larghi e poco alti occupano molto spazio, sono difficili da maneggiarsi e da trasportarsi, ed incomodano in ogni altro luogo che non sia una cascina. Al contrario i vasi ordinarj da latte della capacità di 2 o 3 litri, alti e stretti, si trasportano agevolmente, facilmente se ne leva la crema, ed occupano poco spazio. La state li pongono nella cantina, e l'inverno nelle stanze di loro abitazione, in un armadio, ovvero in un cofano che spesse volte serve di panco; e per tutto dove non hanno un numero di vacche sufficiente per avere una cascina, le massaje continueranno probabilmente a lasciar quagliare il latte in vasi alti e stretti.

Secondo *Sprengel*, a poter levar bene e pura la crema il latte non deve avere ne' vasi un'altezza maggiore di 6 a 9 centimetri. -- Secondo *Meyer*, i vasi da latte di miglior forma hanno la larghezza di 45 centimetri superiormente di 18 centimetri inferiormente, e la profondità di 18 centimetri. --.Secondo *Schmalz* hanno la larghezza di 54 o 60 centimetri nella parte superiore e di 18 centimetri nella parte inferiore, e la profondità di solo 15 centimetri. Si vede quanto queste dimensioni differiscano da quelle in uso presso di noi.

ISTRUZIONE OPPORTUNA

per fare al bisogno vino senza uva, e simile a quello dell'uva, con ogni economia e salubrità, ossia vino perpetuo ad uso comune.

(continuazione e fine.)

Il *Metodo pratico* del *vino perpetuo* fondasi sulla confezione di un mosto vinifico o vinificatore, fatto senza uva, il quale in fermentare somministra un vino simile a quello d'uva, fondandosi al tempo stesso sulla composizione di una farina rivinificatrice, fatta con materiali congeneri a quelli del prefato mosto, la quale, infusa insieme con acqua entro il discorso vino, ne mantiene permanenti le medesime qualità vinose. Però, quanto è agevole l'accennata confezione del mosto fermentante in vino eccellente, altrettanto sono richieste speciali accuratezze per la composizione ed uso della farina rivinificatrice, destinata a mantenere la massa vinosa con tutte le sue buone qualità in via economica e salubre.

Nel quale proposito giova avvertire, che come il mosto vinoso componesi di *fermento*, di *fermentabile*, di *fermentorio*, in loro associazione sciolta ed emulsiva, così la farina rivinificatrice deve comporsi di simili materiali, in associazione solida farinacea, solubili ed emulsionabili nella massa acquea vinosa. Laonde per la confezione del mosto fia necessario il fermento albuminoide glutinoso, in istato di lievito panario ben fresco ed attivo, e fia pure utile il fermentabile zuccherino glucoso, in tale forma composta, prontissimo ad avviarsi alla trasformazione alcoolica entro il fermentorio acqueo salino tanninico, quale liquido acconcio alla fermentazione vinifica. Ma nella composizione della farina rivinificatrice torna invece adatto il fermento di cereale solido farinaceo, che addiviene attivo per la sua infusione entro il liquore, riuscendo

pure nella farina stessa adattato il fermentabile, sia zuccherino sia glucoso, solido farinaceo, in un coi materiali o principii parimenti farinacei del fermentorio.

Che se nella confezione del mosto occorrono il fermento, il fermentabile, il fermentorio, associati e proporzionati fra loro, in via medio, per *uno* di fermento, *dieci* di fermentabile, *cento* di fermentorio, invece nella composizione della farina rivinificatrice simile progressione di termini *occorre* piuttosto con un centesimo di fermento, uno intero di fermentabile, altro centesimo di fermentorio, in principii solidi farinacei. E siffatti materiali con tale proporzione associati fra loro ed infusi, insieme coll' acqua, entro la massa vinosa, addivengono acconci ed opportuni ad ogni rivinificazione, prestandosi così a riprodurre la stessa massa vinosa e a mantenerne costanti le sue qualità di vino permanentemente buono ed ottimo. Di tal guisa scorgesi che la farina rivinificatrice s' incardina e si aggira su una parte costante di materiale zuccherino trasformabile in alcool e gas acido carbonico, con frazioni centesimali e millesime delle parti di farina di frumento, o altro simile cereale, di orzo tostato e ghianda torrefatta, di fiori aromatici o erbe gradite, di cremore e cenere, o altrettali parti saline.

Siffatta farina poi infondesi, in un coll' acqua, entro la massa vinosa nella proporzione da una dramma, ossia un ottavo d' oncia, a un' oncia circa per ogni libbra d' acqua introdotta nel vino, e più o meno a seconda che trattasi di vino più o meno generoso. Ed ove il liquido proceda con fermentazione soverchiamente intensa ed inforzata, giova rivinificarlo mercè acqua fornita di minima quantità della farina rivinificatrice fino a che resti moderato ogni processo fermentativo. Anzi qualora il vino trascorra fino all' acidezza, ossia alla punta acida, riducesi di leggeri, mediante le svinature e rivinature acquee, o con acqua appena zuccherata, alla tempera migliore e alla bibita, che meglio aggrada.

Tale farina rivinificatrice componesi in quantità maggiore o minore a talento e piacere, conservandosi a dilungo immune da ogni alterazione. Al quale oggetto conviene bene rimescolarne e mescerne i suoi ingredienti dai massimi ai minimi, imperocchè, quanto meglio distribuiti uniformemente in tutta la massa farinacea, tanto più la massa stessa conservasi in ogni sua parte inalterata. Giova poi mantenere l' allestita farina in vase ben difeso dall' umidità atmosferica, che di leggieri investe quella farina: stante lo zucchero meno purgato e il sale risultante dall' associazione del cremore tartaro colla cenere comune.

Ove poi la massa rivinificatrice venga composta di materiali scadenti e in ispecie di zucchero colorato impuro, comunicando qualità disgustose al vino, vi si ripara con altra farina allestita mercè zucchero bianco puro, ovvero provvedesi ad ogni sconcio, sia consumando tutto il vino, sia volgendolo ad acetificazione, e rinnovando il mosto vinoso in un colla migliorata farina rivinificatrice. E qualora il precipitato sedimentoso della massa vinosa sia cresciuto oltremodo, specialmente per depositi lenti ed accumulati di eterogeneità disgustose, conviene ridurlo a giusta misura, decantando il vino per toglierne il sedimento in parte o anche in tutto. Quindi rimettesi al suo posto il liquido vinoso, che, pel ritenuto fermento disciolto ed emulsionato, torna capace di prestarsi a base della rivinificazione metodica, con isvinature e rivinature all' indefinito.

E qui alla perfine giovi esporre la ricetta popolare più speditiva della farina rivinificatrice in misure modenesi e decimali, calcolandone la quantità occorrevole per un mese ad una persona che abbia a rivinificare giornalmente un litro ossia boccale di bibita vinosa.

a) Libbre tre (kil. 1,021) circa di zucchero finamente polverizzato, così che sia agevole rimescolarlo uniformemente con altre sostanze parimenti polverizzate, ma in quantità minori o minime.

b) Un' oncia (kil. 0,028) circa di farina di frumento o consimile cereale glutinoso fecolento, munito della sua crusca, sottoposto alla torrefazione bianca entro vase immerso in bagno maria per un' ora o due, così che resti addolcito e sfarinato vieppiù, e quindi viemmeglio mescibile colla massa farinacea.

c) Altra oncia (kil. 0,028) complessiva di orzo tostato e ghianda torrefatta, in farina esile, esposta ai diretti raggi del sole che la sfumano, conferendole inoltre qualità gradite all' olfatto e al gusto, e convenienti al processo vinifico e rivinificatore.

d) Mezza oncia (kil. 0,014) in complesso di fiori di sambuco e verbasco, di sclarea e basilico, ben seccati al sole e polverizzati, soppestandoli entro mortaio.

e) Mezza oncia (kil. 0,014) pure complessiva di cremor tartaro e cenere purgata.

f) Si rimescolino tali sostanze l' una dietro l'altra, cioè successivamente, cominciando dalle minori in quantità e procedendo alle maggiori fino alla massima zuccherina, in guisa che ne risulti una massa farinacea coi suoi varii ingredienti uniformemente distribuiti per ogni minima porzione della massa stessa costituente e rappresentante la farina rivinificatrice.

g) Giova avere disponibile e separato eziandio ogni materiale componente l' accennata farina rivinificatrice, all' uopo di far prevalere a talento e piacere, nelle rivinificazioni successive, or piuttosto l' uno, ora piuttosto l' altro di quegl' ingredienti.

h) Intorno a simile farina veggasi altresì l' opuscolo *Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità, ec. Modena, Tip. Rossi* 1854.

NB. Come la massa mostosa del succo d' uva, entro il tino, si dispone in tre strati, l' uno inferiore, l'altro medio, il terzo superiore (*Opuscolo: Metodi pratici, ec., pag.* 60), e come in questo terzo strato la superficie superiore addiviene ferace di produzioni organiche quali di muffe o crittogame, non che d' infusorii e d' insetti, così la massa del vino perpetuo offre uno strato superiore tendente ognora a consimili produzioni muffaticce in un cogl' insetti moscherini caratteristici della fermentazione vinosa. Nello stesso vino perpetuo poi il suo strato superiore, che giova ognora ristretto, risulta composto dalle parti farinacee, in ispecie albuminoidi glutinose, sollevate a galleggiare stante il processo fermentativo, e le quali schiumate e raccolte, quanto più immuni e scevre d' ogni muffa, tanto meglio valgono a fermento attivo e buono, o per vino, o aceto, ed anche per la panificazione in via di lievito acconcio a far pane. Laonde conviene levare metodicamente dallo strato superiore del vino perpetuo, fra ogni svinatura e rivinatura del vino stesso, la materia più galleggiante ed emersa, schiumandola e riponendola in vase apposito per conservarla immersa entro il liquido disposto ad aceto, evitandone di tal guisa le dissoluzioni corruttive e le produzioni verminose.

Modena, nell' agosto del 1854.

RIVISTA DRAMMATICA

(fine, v. num. antecedente)

Il *Monte Cristo* di Gualtieri e Costetti — *L' Assedio di Silistria* di Poggioli — *Donne ed uomini di Marmo. Un legale al secolo XVI*, di Calucci — *Le acque di Roano* — *Alessandro Vitabile* che pubblica i suoi Drammi. — *Un cavaliere d' industria.*

Gli ultimi casi della vita di Monte Cristo hanno offerto argomento di dramma ai sigg. L. Gualtieri e dott. G. Costetti, bolognesi. Tal lavoro venne prodotto all' Arena del Sole, a Bologna, il 28 agosto passato, e si replicò nei successivi giorni di 29 e 30. Da questo dobbiamo argomentare la buona accoglienza che le fu fatta dal pubblico, e i pregi di cui la composizione dev' essere poco o troppo seminata. E per verità, i giornali ne discorsero con favore, asserendo che il dramma in tutte le sue parti e ne' svariati caratteri fu trattato con molto magistero d'arte, che il prestigio teatrale vi traluce in grado eminente e che lo scopo anche morale fu con sano accorgimento assai bene raggiunto. Il prologo, il terzo e quarto atto furono trovati i migliori. Senza entrare in discussione sui meriti maggiori o minori del *Montecristo*, che non conosciamo, ci limiteremo ad un avviso il quale potrà servire non solo pei sigg. Costetti e Gualtieri, ma ben anco per tutti quelli che si sentissero chiamati da improvido desiderio a ridurre in drammi e commedie i romanzi, specialmente francesi.

L' ingegno di un autore si appalesa anzi tutto nella ricerca del soggetto drammatico, Il qual soggetto potrà benissimo convenire ad un' epoca e paese determinati, e non prestarsi a tempi e nazioni diverse. Il fine dell'arte è subordinato alle tradizioni, condizioni, costumi, interessi della società in mezzo alla quale si vive, della patria a cui si è obbligati di servire col corpo e coll' anima. Se dunque in Italia vogliamo che il teatro dia risalto (ne sia lecita l' espressione) agli angoli saglienti della storia nazionale, e risponda al carattere, alle abitudini, persino ai vizj dei nostri conterranei, vedesi a prima giunta come non sia cosa indifferente quella di saper scegliere la materia cui vestire delle forme drammatiche e far ministra di dilettevole istruzione al popolo che domanda di essere illuminato. E l' argomento non basta. Conviene, di più, che l' attitudine a scrivere pel teatro si manifesti nello sviluppo di quelle circostanze che servono a formare il bello comico, e a motivare la produzione dell' effetto, A comporre dialoghi, anche naturali e vivaci, poco si richiede; ma a congegnarli fra loro in modo da ottenere che l' azione non illanguidisca per difetto o per esuberanza di scene, ci vuole uno studio particolarissimo. Or bene: finchè uno scrittore astiensi dalla fatica necessaria alla ricerca del soggetto drammatico, e dall' altro incarico, non meno essenziale, di svolger questo soggetto in maniera che le singole parti, anche divise le une dalle altre, non pregiudichino all' armonia ch' è principio di perfezione, finchè astiensi, ripetiamolo, da questo duplice officio, non sarà autore che per metà, anzi meno che per metà. Il prendere per base del proprio lavoro un lavoro altrui, naturalmente reca danno all' originalità del primo, e tanto più questo danno si accresce, quanto più lo sviluppo del secondo contribuisce a scemare il bisogno d' invenzione da parte del lavoratore. Quando da un romanzo desumasi l' argomento d' un dramma e la tela rispettiva, il merito di questa o di quello è dell' autore del romanzo e non del compositore del dramma. Diremo anzi di più che in questa opera di riduzione l' autore del dramma è, in faccia al pubblico, ciò che sarebbe il rigattiere al confronto del negoziante di merci nuove. Esso raccoglie, raffazzona, rimbianca, ma non rende del suo, che quest' opera accessoria del raccogliere, raffazzonare e rimbiancare.

Perciò ai signori Gualtieri e Costetti sarà facile il persuadersi come il principale collaboratore del loro dramma sia stato l' artefice del romanzo da cui il dramma venne desunto. Si provino essi ad edificare sul terreno proprio, giacchè non mancano di buona disposizione a comporre per la scena; o al manco, pur volendo limitarsi a rimanere nella classe di quelli che speculano sul voltare in azioni drammatiche i romanzi altrui, abbiano cura di non ricorrere alle fabbriche francesi dal cui contatto l' arte nostra è d' uopo che si emancipi se vogliamo richiamarla ai principii e carattere che le vennero riconosciuti come nazionali.

E qui lasciamo Montecristo per portarci a Silistria. Infatti l' *Assedio di Silistria* è un nuovo dramma in 5 atti che il sig. Francesco Poggioli scrisse pel teatro Carignano di Torino. Il Poggioli è autore di altre otto o nove produzioni teatrali, ma questo è il primo saggio ch' egli abbia dato d' una discreta attitudine alla letteratura drammatica.

A Torino stesso vennero esposte tra le altre novità *Le donne di Marmo*, poi un' altra *donna di Marmo*, poi infine *Gli uomini di Marmo*, lavoro quest' ultimo del sig. Monticini che sparse il suo dramma di buoni frizzi morali e di scene ben dialogate.

D' altra parte a Napoli si stava preparando un nuovo dramma in 5 atti del sig. Raffaele Calucci, col titolo *Un legale al secolo XVI.*, tratto dalla storia viceregnale napolitana; come pure a Napoli stessa, venne rappresentato con felice esito un' altra produzione nuova di autore italiano, intitolato *Le acque di Roano*. Intanto il sig. Alessandro Vitabile, pure Napolitano, pubblica una seconda raccolta dei suoi drammi. Tre di questi ebbero l' onore del premio, quando nel teatro *Fiorentini* vigeva codesta istituzione.

Chiuderemo la nostra rivista, riportando dalla *Polimazia di Famiglia* le seguenti parole intorno al *Cavaliere d' industria*, commedia del sig. Martini, toscano, che tanto incontrò sui teatri di Firenze, dopo le vicissitudini a cui è andata soggetta in altri paesi e dopo la mala accoglienza ricevuta dalla Commissione Torinese per l' ammissibilità al concorso.

» Il *Cavalier d' Industria* presentato alla Commissione istituita in Torino per giudicare dell' ammissibilità delle produzioni presentate al concorso al premio destinato dal Governo piemontese alla migliore opera drammatica, fu rigettato come *non recitabile*! Immediatamente dopo fu rappresentato in Firenze al *Cocomero* per sei sere, e sempre con egual successo; poi con esito freddo a Milano, incerto a Livorno, ottimo a Genova, trionfale a Bologna, finchè tornò dalle sue peregrinazioni a presentarsi colla compagnia Sarda sulle scene del *Cocomero* la sera del 18 agosto.

Noi non c' incarichiamo di spiegare queste anomalie, queste fasi d' un medesimo lavoro letterario innanzi a pubblici differenti; ci contentiamo di dichiarare che, atterrati innanzi la profonda stupidità della Commissione Torinese, siamo di unanime sentenza col Pubblico del *Cocomero*.

E poichè non ci fu dato di render conto di questo lavoro quando venne rappresentato la prima volta in Firenze, cogliamo l' occasione di rendergli l' omaggio che gli deve la critica.

Nel primo atto l' autore ci fa testimonio della invidiabile posizione che il *Barone di Newdorff*, il cavalier d' industria, gode in società e non mica in una società mescolata di elementi equivoci, di blasoni recenti, di *parvenus* ancor poco detersi dalla rozzezza natia; ma nella crema dell' alta società, nel fior del gran mondo.

Esce un gran ballo dell' ambasciatore d' Inghilterra: i cavalieri e le dame attendono nell' atrio la carrozza; e nel loro vario e interrotto cinguettio voi sentite il profumo delicato e piccante dell' aristocrazia di razza. I nomi degl' interlocutori voi capite

che appartengono alle famiglie più cospicue della città; i nomi che il guardaportone gallonato chiama dall'arco maestoso dell'atrio son nomi di duchi, di marchesi, d'ambasciatori, i nomi più illustri dei due mondi. Ma intanto fra tutto questo movimento, fra tutto questo fasto, fra tutta questa eleganza di chi si parla? chi occupa gli animi? chi assorbe l'ammirazione, l'invidia, l'odio, l'amore di tutti? Il *Barone di Newdorff*, il cavalier d'industria. Egli ha eccitato fino allo scandalo la gelosia del duca d'Altavilla; la bella e ricca contessa Maria di Valdiprato sospira per lui, già spergiura in cuor suo all'amore ingenuo e caldo del marchese Emanuele Silvani; la marchesa Ortensia di Campochiaro, civetta emerita, ambisce la sua corte e sacrificherebbe volentieri al focoso messicano il più che diecilustre cavalier Dionigi, vittima designata, per la sua mania delle speculazioni, a tutti i cacciatori di azionisti, e pel momento in pugno del trionfante barone a causa del bitume del Marocco. In mezzo al viavai de' convitati, alle conversazioni interrotte, il barone trova una parola per tutti, non si fa perder di vista mai; e, sublime abilità! lo ammirano tutti disinvolto e gaio dopo ch'egli ha giocato, e perduto con impassibile serenità diecimila franchi (*Atto I.*)

Il cavalier d'industria però non cura l'ammirazione, nè l'invidia, nè l'odio, nè l'amore se non in quanto li possa convertire in moneta sonante. Così s'egli convita gli eleganti della città in casa sua, egli è per depredarli, inebriati, giuocando: se costringe la bella vedova di Valdiprato a recarsi mascherata presso di sè, egli è per tuffar le mani a sua posta nel forziere di lei; di cui sconta fino i rimorsi e la compassione pel tradito Emanuele: e quest'uomo che spende, per un fenomeno troppo frequente nel nostro stato sociale, un'organizzazione ferrea, una mente lucida e poderosa, un animo impavido in bassi intrighi per un fine più basso ancora; mentre i suoi convitati bevono e affogano nei liquori il poco senno che si ritrovano, corrompe l'animo del nobile ed appassionato Emanuele, regola i conti col suo banchiere usuraio, seduce la contessa, ingolfa il cavalier Dionigi nell'impresa del bitume del Marroco, e manda gli amici alleggeriti dal giuoco di buona parte del loro danaro. (*Atto II.*)

Nulla può far naufragare il barone: nulla fuori del vero amore di Emanuele, o della gelosia che ne consegue. Per distornare i sospetti da sè, Mario il cavalier d'industria, li dirige sull'elegante e leggiero cavalier Gaudenzio. Ma l'indole impetuosa di Emanuele fa nascere pel barone un nuovo pericolo da questo strattagemma. Gaudenzio sa che la bella contessa in quella medesima mattina si reco a trovare il barone. Sfidato da Emanuele, non sa comprenderne il perchè; ma quando questo perchè gli vien detto, quando sente che padrino di Emanuele sarà il barone di Newdorff esso stesso, allora posto da banda ogni riguardo svela all'amico irritato e cieco l'intrigo del barone. La stella del cavalier d'industria comincia ad impallidire. (*Atto III.*)

Egli ne ha un vago presentimento; e fra il turbine di amori, di rivalità, d'ire, di gelosie, che ha suscitato in quelli che lo circondano, mentre pensa ad abbandonare un campo oramai sfruttato, calcola tranquillamente il prodotto della sua abilità. Magnifico prodotto, lettori! bilancio trionfale! trentamila franchi di guadagno netto in tre mesi! Un bilancio da disgustare un galantuomo dal mestier di galantuomo, se l'onestà fosse un mestiere. Intanto i pericoli si aumentano ancora. La marchesa Ortensia, spinta dalla vanità, viene, mascherata ad impegnare il barone perchè l'accompagni nella notte al veglione; e poco dopo ecco la contessa Maria spinta dall'amore e dal rimorso a cercar modo d'impedire il duello fra Emanuele e Gaudenzio. La marchesa si nasconde in una stanza, e poco dopo la contessa è costretta a nascondersi in un'altra dal sopraggiungere improvviso e violento di Emanuele. Qui certo la furfanteria del barone sta per essere svelata e punita, poichè il focoso amante della contessa, già informato da Gaudenzio, la vide entrare, la vide cogli occhi proprii entrare nella casa del barone, e viene a chiedergli ragione dell'insulto e del tradimento. Ma che giova, quando il barone può mostrare ad Emanuele che una donna in *domino* venne a trovarlo, sì; ma che questa donna non è la contessa ma la marchesa? Delle due dame nascoste presso di lui, il barone rimanda Ortensia, ed Emanuele la vede e si rassicura; non senza però aver prima pagato il suo tributo al cavalier d'industria, che per duemile franchi imprestati al giovine, troppo appassionato per essere oculato, gli fa firmare mediante un barrato di carte fraudolento, una cambiale di ventimila. Fino l'usuraio-banchiere Salomone non va esente dal tributo alla furberia del barone, dal quale riceve la cambiale di ventimila franchi di Emanuele falsa nella cifra, e una cambiale di venticinquemila del duca di Altavilla falsa nella firma. (*Atto IV.*)

Ma fra il cavalier d'industria e il banchiere usuraio la partita è da galeotto a marinaro. La stella del cavalier d'industria tocca al tramonto. Non invano egli avrà data, sia pure poche ore innanzi di partire, una cambiale falsa a quel lupo-cerviero di Salomone. Mentre il barone disputato dalle dame le inganna ambedue, in casa della contessa Maria, dopo avere da lei, come sua promessa sposo, ricevuta una carta di procura per liquidare ed esigere certi crediti a Marsiglia, sul procinto di partire consuma l'ultima impresa. Sotto pretesto di correggere e impedire il cattivo odore del lume lo spegne, e col favore dell'oscurità invola le perle della contessa; poi disinvolto saluta e parte: quando successivamente due degli eleganti della conversazione e l'usuraio Salomone sopraggiungono a narrare l'arresto della carrozza di posta destinata al barone, e del barone stesso. L'usuraio aveva fiutata la falsità della cambiale del duca d'Altavilla e aveva provveduto. La carta di procura della contessa Maria, e l'astuccio delle perle trovato indosso al barone finiscono di rivelare a qual uomo fossero state aperte a due battenti le porte aristocratiche della capitale. Nella confusione generale Gaudenzio amministra questa piccola lezione alle due dame: « Signore » mie, non v'è rimedio: silenzio dunque; ma la » lezione non sia almeno senza vostro profitto. Vi » sovvenga qualche volta che siete italiane, e che » il preferire agli uomini del vostro paese chi vi» ne d'oltr'alpe è ingiustizia e follia. La scelta di » un marito non è quella del figurino. Spero che » il cavalier d'industria vi abbia ammaestrato per » sempre. » E qui ha fine la commedia. »

CORRISPONDENZE

DELL' ANNOTATORE FRIULANO

—⊂⊃—

Rimembranze di un pellegrinaggio in Carnia.

LE MINIERE DI SAPPADA

Benigno lettore, se i precedenti miei scritti non ti hanno del tutto annojato, seguimi anche un poco, onde possiamo ammirare e considerare assieme le ricchezze mineralogiche del territorio di Sappada. Non immaginare però che i monti, per cui dobbiamo avviarci, sieno segnati da strade o sentieri agevoli; nò: chi sale o scende per questi conviene che sovente si ajuti con mani e con piedi, anzi per muovere più sicuro fa d'uopo che s'armi i piedi coi *grifi* *), e la mano con un lungo e robusto bastone. Scortati da una guida indigena, carca gli omeri di una gerla con entro scalpelli e martelli, indirizziamo i passi ad una miniera di piombo, o per dir meglio, ad un sito, in cui vi ha chi dura alacremente le più ardue fatiche, avvalorato dalla speranza di incontrare gli strati di questo metallo. Dobbiamo salire un'ora e mezza, e forse anche due, prima di giungere alla meta, ma ristando ad ora ad ora, e contemplando quella bella natura, riusciremo al fine del nostro cammino, senza accorgerci della lunga fatica, ed obbliando « la noja e il mal della passata via, » — Eccoci finalmente all'ingresso della Grotta: entriamo brancolando, perchè il luogo è d'ogni luce muto; procediamo lentamente. *In tenebris lucet*, in fondo a quell'antro scorgesi un lumicino, e odonsi replicati colpi di martello, che risuonano formidabili nella oscurità e nel silenzio di quell'antro. — Camminato per cinque minuti, ecco affacciarsi a noi una creatura umana, che sola soletta si affatica ad allargare e prolungare a forza di mine, quella spelonca, che da un'anno si argomenta a scavare, onde rinvenire il metallo, e tanti stenti sopporta, solo per la scarsa mercede di poco più di una lira al giorno.

Il primo pensiero che preoccupa l'animo di chi si accosta a quella Grotta non è già quello del metallo, ma bensì quello dell'uomo, che, sommerso nelle tenebre, si procaccia il pane a prezzo di tanti rischi, e di tanti sudori, in un antro, in cui l'acqua da ogni punto trapela. Che crolli un sasso dalla volta, ed esso rimarrà chiuso lì, senza speranza che le sue grida sieno intese da anima viva, e che nessuno quindi si levi in suo soccorso. Egli non lascia mai il suo carcere sotterraneo, fuorchè nei dì festivi, nei quali concorre ai religiosi uffizii in Sappada. — Chi volesse conoscere qual' immensa sciagura sia l'essere privo del lume degli occhi, entri e cammini in quello speco; chi desidera vedere l'immagine di Lazzaro sorgente dalla tomba al cenno del Cristo, guardi a quel minatore. — Una sola parola ancora su quell'infelice. Il suo abituro sorge di presso alla miniera; è costrutto con tavole, e riparato con stoppie e con terra dalla pioggia e dal vento, ed è sì basso ed angusto, che il minatore può là entro appena muovere e rizzare le sua persona. — Ma torniamo a bomba. Le traccie del metallo scoperto, promettono molto. Alcuni sassi da me raccolti, sono assai ricchi di un minerale, che mi sembra precisamente *galena*, o piombo solforato, commisto a qualche poco d'argento. Non mi parve plausibile il modo tenuto nell'investigazione di quella miniera; poichè se, invece di bucare orizzontalmente il monte a circa 3/4 della sua altezza (come si è fatto e senza avere ancora incontrato la vena), lo si avesse forato più in basso e verticalmente, parmi che si sarebbe riusciti meglio; e in questo parere concorda anche l'opinione della mia guida, e quella del minatore stesso. In qualunque modo però si lavori, è certo che il minerale si rinverrà; quindi la questione ora non è che di tempo e di fatica e di tornaconto. — Dopo osservata questa miniera, mi recai in un'altra, pure di piombo, la quale benchè promettesse molto, fu abbandonata, dopo aver approfondati gli escavi, verticalmente per alcuni piedi — Fui condotto in altri tre o quattro punti, e dovunque raccolsi pietre ricche di piombo argentifero, accoppiato ad altri metalli. Alcuni di questi esemplari fanno credere, che se queste miniere fossero usufruttuate, renderebbero il 60, e forse anche il 70 per ogni centinajo di minerale greggio. — Più in basso, alle falde di un monte, rompendo la roccia, trovai copia di ferro solforato, e sul terreno calcare, che lo investiva, osservai traccie di ossido di ferro. Conviene però che, commisti alla pirite di ferro, vi sieno degli altri minerali; perchè molti cristalli, lungi da offrire una tinta d'oro, come d'ordinario la offrono, alcuni sono d'un bellissimo verde smeraldo, altri iridescenti. Affidai l'analisi di questo minerale al valente nostro concittadino de Girolami, che ha fatto della Chimica il prediletto suo studio. Benchè, secondo il parere degli abitanti, in questa regione, si trovino anco minerali auriferi, io non potei vederne, perchè il burrone che conduce al punto in cui si vuole che esistano, è sì erto e sì dirupato, che non mi arrischiai a tentarne la scesa. — Serbai alcuni pezzi, in cui si trovano traccie di solfato di rame (vetriolo celeste), e la presenza di questo minerale mossemi a chiedere se in questi dintorni esistesse qualche sorgente di acqua solforica, e, come prevedeva, fummi risposto che sì. — La lontananza però dalla città, ed il difetto di buone strade, vietano perfino di concepire il pensiero di fondare un qualsiasi igienico stabilimento in questa alpestre regione.

Addimostrata in tal modo l'esistenza delle miniere di piombo e di ferro nel tenere di Sappada, sorge spontaneo il quesito: perchè non si usufruttuano? — quali impedimenti vi ostano? — Molti e gravi sono gli ostacoli che contrastano questa maniera di lavori; e primo d'ogni altro vuolsi additare la mancanza di spirito di associazione, che, pur troppo è fra le principali miserie della nostra e delle contermini provincie. Il tentare senza certezza di successo, quelle miniere, non è impresa, che si addica al censo di un solo privato, quantunque opulente, e.... il danno che potrebbe incorrere chi tentasse solo un'opera sì ardita, potrebbe essere cagione della sua rovina economica. Imprese siffatte non possono intraprendersi che per virtù d'associazione. In secondo luogo, non potendosi usufruire queste miniere, senza gran consumo di legname combustibile, tale industria apporterebbe grandissimo danno a quei boschi che formano la principale ricchezza del paese. E poi, per quanto fosse grande il prodotto di queste miniere, gl'imprenditori non potrebbero mai, senza sottostare a gravissime perdite, pagare al prezzo mercantile, il legname di cui avrebbero d'uopo i forni depuratori. Colà, diffatti, le piante cedue costano fino 80 lire l'una, ed i residui, sia in rami, sia in radici, sono tutti indispensabili agli abitanti perchè, se venissero tolti, non potrebbero reggere ai rigori del verno. — È vero che al difetto della legna combustibile si potrebbe o sopperire con la torba che si trova in gran copia in quei dintorni, ovvero attendere alla ricerca di miniere di Carbon fossile, che, secondo il parere degli abitanti, a cui corrispondono i principii geologici, dovrebbero esistere in questa regione. Ma le spese di escavo del carbone, ed il trasporto ai forni, sarebbero poi compensate dal prodotto delle miniere? E per ottenere con la torba la temperatura necessaria alla purificazione del metallo, non si dovrebbe forse soggiacere a spendj maggiori?

Queste ed altre ragioni devono farci persuasi che, quand'anche si fossero ritrovati i *filoni* del metallo, e si avesse potuto fare un calcolo approssimativo della quantità estraibile, anche se questa risultasse assai grande, fin tanto, che i boschi costituiranno il primo prodotto di Sappada, lavori minatorii non dovranno intraprendersi, non reggendo quasi alla prova del tornaconto.

Avvi però in questo paese un'altra sorgente di dovizie, che se fosse usufruttuata, apporterebbe

*) Dicesi grifo un'ordigno di ferro, munito di 6 ad 8 punte che si affibbia con coregge sotto alle scarpe per impedire lo sdrucciolamento.

vantaggi notevoli a Sappada, e grande servigio agli artisti italiani e stranieri; voglio dire, il marmo. La natura largheggiò veramente i suoi doni a questa romita valle delle Alpi, arricchendola, a poca distanza dall'abitato, di una Cava di marmo saccaroide forse più perfetto di quello di Carrara. Essendo la visita di questa cava lo scopo principale del mio viaggio, mi recai ad osservarla, e considerando accuratamente parecchi brani di quel marmo, mi convinsi della candidezza e della perfezione anco di quello che giace sulla superficie del monte, quantunque esposto, come ben lo si può immaginare, a tutte le intemperie. Ne staccai più di 60 pezzi, e in tutti scorsi struttura saccaroide perfetta e bianchezza maravigliosa. Molti si occuparono di questa cava preziosa, ed in particolare l'Esimio Prof. G. B. Bassi, che fece ogni suo potere affinchè qualcuno si persuadesse di usufruttuarla. Certo che per compiere questa impresa converrebbe disporre di un'ingente capitale, poichè sarebbe uopo togliere il cappellaccio, approfondarsi nelle viscere del monte, e costruire una via da tradurre il marmo fino al Piave. Però, se gli speculatori potessero farsi persuasi dell'eccellenza di questo prodotto, come potrebbero lasciar intentata questa opera? Ma come dubitare dei pregi di questo marmo, dopo che il valente artista Marignani, nostro concittadino, esaminati alcuni pezzi lo giudicò perfetto, dopo che l'illustre Minisini, e il savio dott. Giulio prof. Pirona lo dissero superiore al Carrarese odierno, dopo che l'I. R. Accademia di Belle Arti in Venezia, consultata, favorevolmente rispose? — Dunque che arresta gli speculatori dall'accingersi a questa impresa? — Con questa non si fa danno ai boschi, a questa non osta che la difficoltà del trasporto del prodotto; imperciocchè la strada di discesa, di cui è d'uopo, potrebbe essere agevolmente costrutta, ed il Piave offre le sue acque per la traslazione del marmo sino al mare. Il guadagno è certo, atteso l'alto prezzo del marmo di Carrara, per essere le cave di questo pressochè esauste. Che dunque manca? — Lo spirito di associazione — Che esiste questo prezioso serbatojo, molti lo sanno, molti ne hanno parlato e scritto; ma nulla, pur troppo, si è fatto — Benchè poco io speri dalle povere mie parole, pure ho voluto dirle, non foss'altro, perchè facciano prova del mio desiderio di ben fare —

Come riputerei sconsigliatissima qualunque opera che mirasse ad usufruttuare, in questo paese, miniere metallifere, così non lascierò mai dal ricordare i vantaggi che ridonderebbero dagli escavi del marmo. Ma *conviene associarsi, conviene associarsi*; altrimenti conati inutili, denaro sprecato — Se quanto si è detto e scritto, a questo grand'uopo, non basta, si dica e si scriva di nuovo, si istituisca nuovamente una Commissione di persone sperte e dotte, che esamini, che provi, e che addimostri la verità del fatto, e gli avvantaggi dell'impresa. Intanto, io non mi stancherò mai dal ripetere: a *Sappada esiste una Cava vergine di Marmo statuario, uguale al Carrarese, e forse più bello*; ASSOCIATEVI, se volete che questa non riesca sterile, e disutile come il talento del Servo infedele. — Deh! che lo straniero non dica più oltre, che noi trasandiamo tanto tesoro, poichè la vergogna sarebbe per noi maggiore che il danno.

AMERICO dott. ZAMBELLI.

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ECC. ECC. ECC.

La farina di ossa

acquista sempre più in uso nella Germania, e nell'Inghilterra è usitatissima. L'effetto della concimazione con essa si mantiene a lungo e giova a tutti i vegetabili. L'erba diventa più tenera, più fina e più desiderata dai bestiami. Fa ottima prova mettendone un cucchiajo nei buchi dove si piantano cappucci, verze, cavoli, broccoli, verze-rape, barbabietole, rape, patate, e dà a questi prodotti una straordinaria grossezza. Due centinaja per jugero fanno un buono e durevole effetto. La farina di ossa, mescolata ad acido solforico di 66 gradi e quindi a cento parti e più di acqua, fa benissimo per i prati, ed unita alla cenere specialmente per gli argillosi. Così il *Foglio settimanale di Wirzburgo*. — Troppo si trascura presso di noi questo genere di concimazione. In ogni famiglia agiata si possono raccogliere delle ossa in grande quantità in capo all'anno. Digrassate e poi macinate danno un concime ottimo, anche perchè meglio atto al trasporto. Perchè non si trova nessuno che ne faccia una speculazione, sia per la campagna propria, sia per vendere ad uso altrui? In quanti molini corre alle volte indarno l'acqua, che potrebbe usarsi alla macinazione delle ossa e di altri oggetti che possono servire alla concimazione!

Le straccia di lana

delle quali non suolsi fare l'uso conveniente, perchè anche gettate fra le scopature durano fatica a sciogliersi in buon concime, vengono dal sig. Goudin tuffate in una leggiera lisciva caustica di natrone. Asciugate, facilmente si polverizzano e si adoperano come concime, specialmente dei prodotti che non occupano a lungo il suolo, come le rape e gli erbaggi.

Un risparmio di un 27 per 100

sul gas d'illuminazione si annunzia a Torino conseguibile mercè un nuovo apparecchio inventato dal sig. Orazio Giuliani. Le esperienze furono già fatte da una Commissione nominata ad hoc ed i risultati vennero verificati quali si annunziavano.

Una scuola di contabilità

e di commercio venne da ultimo fondata a Verona. Da per tutto si sente il bisogno di applicare l'insegnamento alle professioni sociali. Questo sia un nuovo stimolo a fare altrettanto presso di noi.

Soscrizioni al prestito Austriaco

	fiorini
Austria inferiore con Vienna	107,989,656
» superiore	17,026,443
Salisburgo	2,444,420
Tirolo e Vorarlberg	11,428,592
Stiria	11,419,552
Carintia	2,951,802
Carniola	4,098,401
Litorale e Trieste	22,098,219
Dalmazia	1,631,611
Boemia	70,808,003
Moravia	30,574,256
Slesia	6,293,019
Gallizia terr. amm. di Leopoli	11,724,530
» » di Cracovia	8,589,310
Buccovina	2,753,620
Ungheria terr. amm. di Buda-Pest	24,752,488
» » di Presburgo	16,726,199
» » d'Oedenburg	21,683,511
» » di Kaschau	7,548,064
» » di Grauvaradino	13,515,670
Voivodato di Serbia e Banato di Temes	20,236,340
Croazia e Slavonia	5,579,750
Transilvania	13,434,554
Lombardia	37,954,740
Venezia	24,616,761
Confini militari ed I. R. armata	8,229,066
Somma	506,788,477

(*G. di Venezia*)

COMMERCIO

Udine 26 Settembre 1854.

Il mercato bovino in Udine di questo mese, caduto Giovedì e Venerdì 21 e 22 fu abbastanza affollato d'ogni classe d'animali, e si fecero dei contratti d'ogni sorte. I prezzi sembravano bassi ai venditori ma si considera essere i normali di questa stagione che in via ordinaria sono i più bassi di tutto l'anno.

Avvertenze opportune per fare il vino del momento

Essendo per la malattia quest'anno scarsissima l'uva ed immatura e senza mosto anche quella, la maggior massa è formata dai *graspi*. L'operazione da farsi è di romperla e pestarla nel recipiente in cui è posta, e poi se si ottiene qualche poco di mosto, aggiungervi un po' d'acqua inzuccherata tiepida e riscaldandosi ripigiarla un giorno, o due dopo. Per aumentare la massa del liquido e renderlo più delicato s'aggiunge per circa ogni 100 libbre d'uva acqua raddolcita collo zucchero, per un conzo circa. Taluno ve n'aggiunge uno e mezzo ed anche due. Nell'acqua si pongono 10 libbre di melazzo e 5 libbre grosse di zucchero ordinario o meno, mescolando bene questo liquido e poi nel tino dopo versatovelo.

Si procuri, come dovrebbesi fare sempre, di sommergere le vinaccie (trappe, zarpe) sotto al liquido, ponendovi sopra qualche graticolato, o coperto bucherato, con un peso su di esso. Così la materia si conserva sana e cavato il primo vino si può rimettere l'acqua zuccherata, rinnovando più volte l'operazione.

Andando incontro al freddo è bene, che il locale sia chiuso e tiepido. Non si annunziano cose nuove; ma si ripetono opportunemente, perchè anche avvertiti molti si dimenticano di fare ciò che giova. Le vinaccie restano buone per la conserva delle rape (*brovade, rave garbe*).

Udine 26 Settembre 1854.

ANTONIO D'ANGELI.

Il giorno 21 del presente settembre correva infausto al convitto del Seminario della città di Verona. Fra le lagrime dei suoi cari condiscepoli, fra i vivi rammarichi dei suoi professori confortato dai Sacramenti Sant. spirò l'anima bella ALFONSO CO. BELGRADO, nell'età d'anni 16 dopo una breve ma terribile malattia, lasciando nel pianto e nella desolazione i genitori che videro mancarsi in lui un figlio di tante speranze.

N. 23603-1839 *R. V.*

I. R. DELEGAZIONE PROVINCIALE DEL FRIULI

AVVISO

In obbedienza ad ossequiato Dispaccio 29 Agosto p. p. N. 23059 dell'Eccelsa I. R. Luogotenenza dovendosi tentare nuovi esperimenti d'asta per appaltare i lavori di novennale manutenzione della strada Calalta dal passo a barca sul Tagliamento in San Michiele di Latisana per Portogruaro e fino al confine di questo Circondario Idraulico in Comune di Azzano analogamente al primo Avviso 6 Maggio a. c. N. 10758-896 si deduce a comune notizia quanto segue:

Nel giorno di Martedì 10 Ottobre p. v. alle ore 9 antimeridiane presso questa R. Delegazione si aprirà l'asta per l'appalto antedetto.

La gara sarà aperta sull'annuo canone di A. L. 13855: 99 delle quali Austr. L. 1380: 89 stanno a carico dell'interessato Comune di Portogruaro.

Ogni aspirante dovrà cautare la propria offerta con un deposito in denaro di Austr. L. 1500; più con altre Austr. L. 100 per le spese dell'asta.

La delibera seguirà a vantaggio del maggior offerente esclusa qualunque miglioria, e salva la superiore approvazione.

Il deliberatario è obbligato alla manutenzione della propria offerta tosto firmato il Verbale d'asta; il R. Erario all'incontro non lo è sennonchè dopo la superiore approvazione della delibera.

Entro giorni otto dopo che li sarà stata comunicata la superiore approvazione della delibera e sotto pena della perdita della metà del deposito d'asta il deliberatario dovrà produrre alla stazione appaltante benevisa fidejussione per l'importo dell'annuo canone (esclusa qualunque sorta di carta monetata, obbligazione bancaria, ed avallo) o in danaro sonante, o in fondi liberi, o con Obbligazioni o Cartelle fruttanti del Monte Lombardo-Veneto, o con altre obbligazioni austriache dello Stato, secondo il corso plateale del giorno dell'insinuazione di dette Carte di Credito.

La garanzia fondiaria sarà svincolata e quella in denaro sarà restituita dietro la approvazione del verbale di Laudo per l'ultimo anno di manutenzione.

Se per mancanza dell'Appaltatore avessero a carico suo riaprirsi gl'incanti, spetta alla stazione appaltante determinare per essi il prezzo fiscale, non atteso alcun suo reclamo in proposito, contro la validità e le conseguenze legali della nuov'asta.

I Capitoli d'appalto sono ostensibili presso questa R. Delegazione Provinciale ogni giorno nelle ore d'Ufficio.

L'asta si terrà con le discipline tutte stabilite dal Regolamento 1 Maggio 1807 e relative vigenti normali.

Udine, 15 Settembre 1854

Per l'I. R. Delegato l'Imp. R. Vice Delegato
PASINI.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	23 Settemb.	25	26
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	85 1/8	85 1/16	85 11/16
dette dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
dette » 1852 al 5 »	—	—	—
dette » 1850 reluib. al 4 p. 0/0	—	—	90
dette dell'Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	224	—	—
detto » del 1839 di fior. 100	132 3/4	132 3/4	133
Azioni della Banca	1259	1256	1260

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	23 Settemb.	25	26
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	86 3/4	86 3/8	86
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	97 1/2	—	97 3/4
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	118	117 7/8	117 1/2
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	136	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 3 mesi	11. 27	11. 26	11. 24
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	116 1/4	115 3/4	115 3/4
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	—	137 1/8	136 5/8
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	137 3/4	137 5/8	137

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		23 Settemb.	25	26
ORO	Zecchini imperiali fior.	—	5. 34 a 33	—
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	—	—	—
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	—	—	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20 franchi	9. 11	9. 15 a 18	9. 16 a 18
	Sovrane inglesi	—	—	—
		23 Settembre	25	26
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	—	2. 26	2. 26
	» di Francesco I. fior.	—	2. 20 1/2	—
	Bavari fior.	—	2. 41	2. 20
	Colonnati fior.	—	—	—
	Crocioni fior.	—	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	—	2. 17	2. 17
	Agio dei da 20 Carantani	16 1/4	16 1/2 a 17	17 a 17 1/4
	Sconto	5 1/4 a 5 3/4	5. 1/4 a 5 3/4	5 1/4 a 5 3/4

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

	VENEZIA 21 Settemb.	22	23
Prestito con godimento 1. Giugno	79 3/4	80	80
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Mag.	73 1/2	73 1/2	73 1/4

Tip. Trombetti — Murero.

Luigi Murero Redattore.